Sag dem Wü

Die Köche Österreichs besinnen sich wieder der großen Küche ihres Landes, in der Spezialitäten aus Böhmen, Ungarn, Serbien, Dalmatien und Italien heimisch sind. Abseits der Touristenpfade gibt es heute viele Gasthäuser, in denen die regionalen Schmankerln entfettet und mit viel Phantasie verfeinert werden



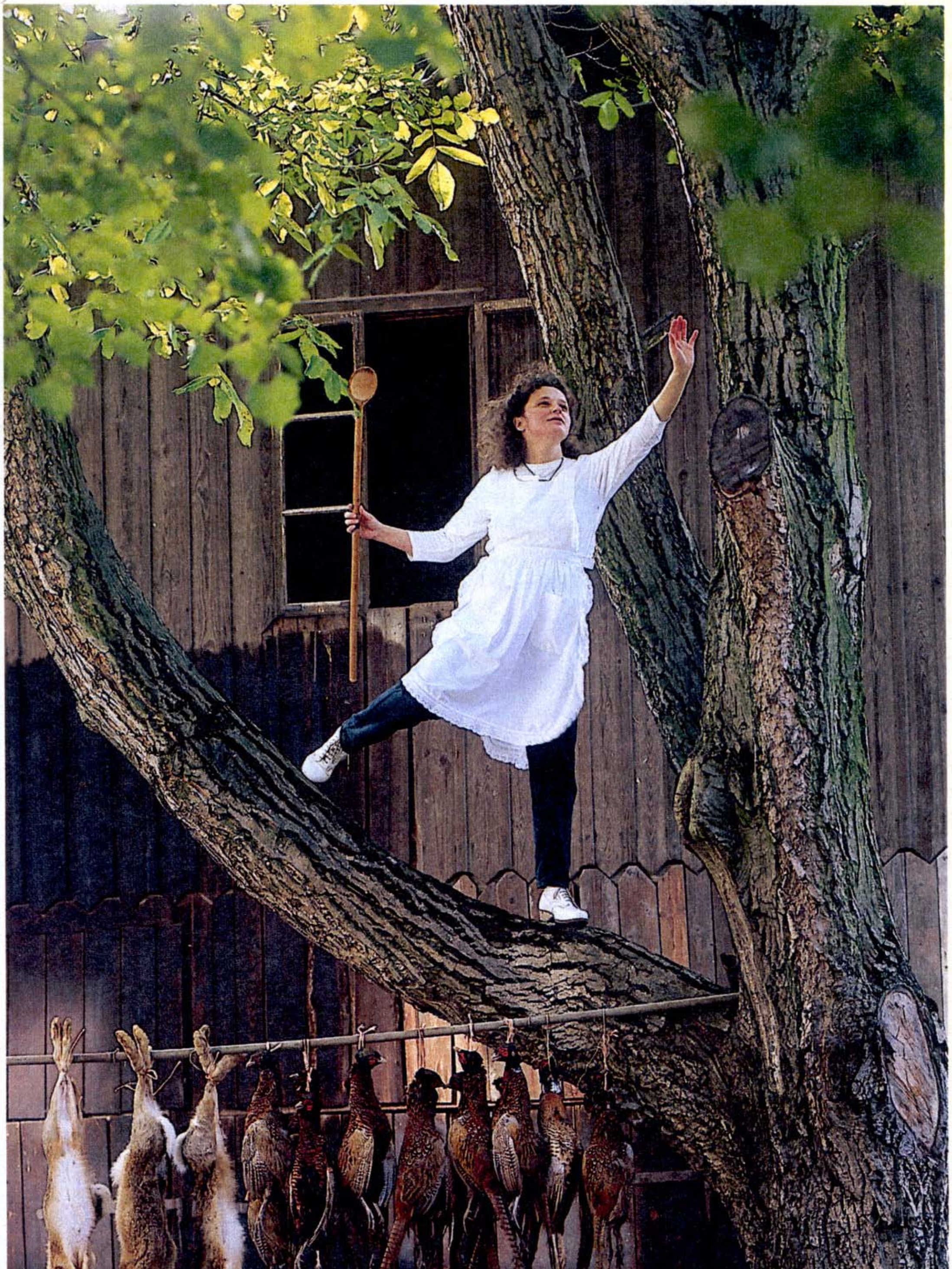
rstl leise servus



Der Wirt vom »Renner« im Wiener Vorort Nußdorf macht seine Würste noch selbst – verführerisch gut



Im Neusiedler See werden die Silvesterkarpfen gefischt – im nahen Restaurant »Taubenkobel« gibt es dann die zarten Filets



In Langenlebarn an der Donau bei Wien kocht Susanne Böck nur das, »was auch mir schmeckt«. Im »Roten Wolf« serviert die hochdekorierte Köchin Hasen und Fasane – mit reichlich frischen Kräutern gewürzt

Feines aus Wald und See, der Himmel voller Schinken

In der Rauchküche, hoch über dem Dörfchen Alpbach, hängen Schinken und Tiroler Speck von der Decke und reifen langsam. Solche herzhaften Leckerbissen stammen von robusten Schweinen, die frei auf der Alm gehalten werden





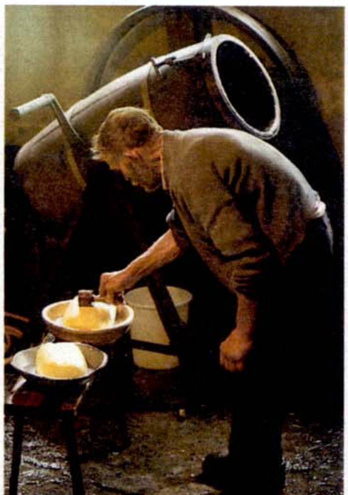
Der »Moar Sepp« in Andrichsfurth zwischen Linz und Passau ist ein typisches Wirtshaus auf dem Lan



Selbstverständlich sind hier die Grammelknödel aus Mehl und handverlesenen Eiern noch hausgemacht



Lisl Wagner-Bacher aus Mautern an der Donau hat nie bei großen Köchen gelernt – dennoch gehört ihre Küche zu den besten des Landes



Die handgemachte frische Sauerrahmbutter ist eine Rarität geworden. Man bekommt sie nur beim Bauern oder in Spitzenrestaurants

Wo die Qualität in guten Händen liegt

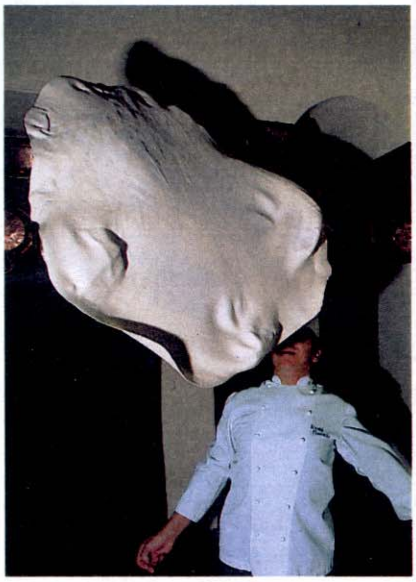


Nach dem Stammtisch gibt's im »Schwarz« in Nöhagen knusprige Ente



Der Klinger-Wirt (links) in Gaspoltshofen mit Freunden beim Schnapsbrennen

Ewald Plachutta, einer der besten Köche Wiens, weiß, wie man den Strudelteig ausziehen muß, damit er hauchdünn wird und höchsten Ansprüchen genügt





Wenn schon Fleisch, dann aber saugutes

VON CLAUS LUTTERBECK UND FRANZ KILLMEYER (FOTOS)

In der guten, alten Zeit, als das Skifahren noch nicht erfunden war, verdienten die Tiroler ihr Geld noch nicht mit den Deutschen. Da löffelte der Bauer,



Einwandfreies Schweinefleisch ist auch in Österreich rar. Erste Qualität kommt von den Tiroler Almen, wo der Sauhirt seine Tiere noch am Seil zum Suhlplatz führt

bevor er morgens ins Holz ging, eine »Flecksuppe«.

Kutteln zum Frühstück? Reine Gewohnheitssache. In der Steiermark vertilgte man eine deftige, mit Schmalz abgeschmeckte Buchweizengrütze, im Salzburgischen eine saure »Stosuppe« aus geronnener Milch.

Dann kamen die Touristen und stellten das Land und seine Küchen auf den Kopf. Bald gab es in jeder Jausenstation das zu essen, was es in Wolfsburg am Bahnhof auch gab. Mittags einen Schinken-Käse-Toast. Am Abend warf der überlastete Wirt ein Cordon bleu in die Friteuse. Und das Alpenländische daran war, daß es vor Fett triefte.

Doch zum Glück ändern sich die Zeiten. Das kleine Land besinnt sich zuneh- →

mend wieder darauf, daß es eine große Küche hat. Immer mehr Köche entdecken die alten Rezepte neu, entfetten und verfeinern sie, drehen und wenden sie im Ofen und servieren dem Gast eine gelungene Mischung aus Alt und Neu.

Sie stellen dabei erstaunt fest, daß die Touristen sogar weite Umwege fahren, um die regionalen Schmankerln zu kosten. Einer der besten Köche des Landes ist Helmut Österreicher. Der Mann aus dem Waldviertel nordwestlich von Wien: »Viele haben sich gesagt: Ich koch' dem Deutschen das, was er von zu Hause kennt. Aber kaum einer kam auf die Idee, daß der Gast das vielleicht gar nicht will.« Der Koch serviert im Wiener Spitzen-Restaurant »Steirereck« regionale Deftigkeiten wie die steirische »Klachlsuppe« – eine sämige Brühe aus gekochten Schweinsfüßen, kräftig mit Majoran gewürzt –, aber auch Feines wie den knusprigen Steinbutt in Apfelmostessig. Österreicher glaubt: »Unsere guten Köche haben die große Gefahr erkannt: das europäische Allerlei. Alles gibt es überall. Leider hat die breite Masse der Köche noch zuwenig Mut, ihre eigenen Sachen auf den Tisch zu bringen.«

Natürlich gibt es Gerichte, an denen auch er nichts ändert: »Ein Wiener Schnitzel bleibt ein Wiener Schnitzel.« Aber schon das Nationalgericht Gulasch kocht er nicht mehr so, wie das klassische Rezept es vorschreibt. Die Hälfte des Paprikapulvers ersetzt er durch frisches Paprikamark, das er aus den reifen, roten Früchten selbst herstellt. Er nimmt dazu die kleinen, spitzen Paprika, die ihm Kleingärtner aus Simmering ins Haus bringen.

Von besonderer Bedeutung in der Wiener Küche war schon im Kaiserreich das Rindfleisch. Eine Wiener Hausfrau, die etwas auf sich hielt, wußte über zwanzig Siedfleisch-Stücke vom Rind zu unterscheiden. Sie ging nicht »Rindfleisch zum Kochen« kaufen, wie der Schriftsteller Joseph Wechsberg schrieb, sondern verlangte ein präzises Stück: »Man geht ja auch nicht zu Cartier und verlangt einen Stein.«



Der mit den meisten »Hauben« ausgezeichnete Koch ist Helmut Österreicher vom »Steirereck« in Wien



Mario, der Sohn von Ewald Plachutta, kocht die feinste Rinderbrühe in Wien, allein sein saftiges »Schulterscherzl« ist eine Reise wert

Dreizehn Sorten Rindfleisch im Kessel

Ewald Plachutta kocht in Wien das beste Rindfleisch. In seinen Restaurants gibt es eine Fleischbrühe, die allein schon die Reise an die Donau wert ist. 13 verschiedene Sorten Rindfleisch bietet er an.

Mit der österreichischen Küche sei es wie mit dem Rindfleisch, sagt Ewald Plachutta: »Wir haben eine wunderbare Küche, oder, besser: viele wunderbare Küchen. Aber meist wurde das Bewährte einfach übernommen und nicht gepflegt. Heute kommt es darauf an, wieder mehr Sinn für Qualität zu entwickeln.«

Eine Fahrt durch das Land zeigt, daß die Botschaft angekommen ist. Es gibt in Österreich heute so →



Das »Wickerl« ist ein uriges Wiener Beisl. Zu Martin Lang und Helmut Hausmair kommen Baggerführer und Feinschmecker

viele Gasthäuser, in denen exzellent gekocht wird, daß es längst wie in Frankreich lohnenswert ist, sich lansam durchs Land treiben zu lassen. Einkehren muß man dabei nicht nur in den gehobenen Restaurants – auch im einfachen »Beisl« kann es wunderbar schmecken.

Das »Wickerl« ist so ein Beispiel dafür. Steht in keinem Freß-Führer, die Gäste kommen von nebenan. Es ist ein Wiener Beisl aus dem Bilderbuch, mit rohem Holzboden und einem Lärmpegel wie im Westbahnhof. An riesigen Resopaltischen spielten Bauarbeiter Karten, als ich den Kopf zum ersten Mal zufällig hineinsteckte. Bestenfalls, so glaubte ich, kriegt man hier einen Leberkäs aus der Mikrowelle. Doch ich bin längst bekehrt. Die gefüllte Kalbsbrust ist delikat, ein so köstliches Kalbsbries habe ich sonst nur in Restaurants gegessen, in denen es dreimal soviel kostete. Was Koch Martin Lang serviert, ist frisch und schmeckt. Die Preise sind gnädig: Die Lammkoteletts mit kleinen Spinat-Schafskäse-Laiberl (hochdeutsch: Buletten) kosten 15 Mark. Von seiner ungarischen Mutter hat er gelernt, ein köstliches Erdäpfelgulasch (11,50 Mark) zu kochen.

Eine anständige Wiener Speisekarte liest sich wie ein Reiseführer durchs alte Habsburgerreich: »Die Wiener Küche hat immer von überall das Gute genommen und das Schlechte weggelassen«, sagt Beislkoch Martin Lang. Sein international renommierter Kollege Helmut Österreicher: »Das ist doch der große Vorteil, daß unsere Küche die Zutaten aus halb Europa nehmen kann.«

Sie hat aus Böhmen und Ungarn, Serbien, Dalmatien, Italien und der jüdischen Küche Galiziens geklaut und geborgt, hat alles gemixt mit den deftigen Zutaten aus dem eigenen Land und daraus eine unverwechselbare Küche gemacht. Das weltberühmte Wiener-Schnitzel ist ursprünglich eine Mailänder Spezialität namens »Costoletta milanese«. Das Gulasch stammt aus Ungarn und heißt dort Pörkölt, die Knödel kommen aus Böhmen. Im Laufe der Zeit hat der Schmelztiegel Wien, im wahren Sinne des Wortes, daraus ein Wiener Essen gemacht (und damit die Segnungen einer multikulturellen Gesellschaft bewiesen).

Zum Glück für die Tschechen. Sie haben in den Zeiten der kommunistischen Herrschaft alle Genüsse ihrer Küche so gründlich ausgerottet, daß man dort auch fünf Jahre nach dem Umsturz noch so grauenhaft schlecht ißt, als stünden auf eine gute Mahlzeit zehn Jahre Bergwerk. Aber viele ihrer Gerichte haben in Österreich überlebt, und wer heute anständig böhmisch essen will, sollte das nicht in Prag versuchen, sondern in Wien.

Etwa im Restaurant »Zu den 3 Buchteln«. Dort gibt es so exotische Dinge wie Brimsenhaluschka oder böhmische Ravioli: mit Blutwurst gefüllte Teigtaschen auf Kraut. Köstlichkeiten, die nördlich der Grenze schon fast ausgestorben sind. Das Lokal findet sich in keinem Reiseführer, freie Tische gibt es dennoch selten.

Lisl Wagner-Bachers »Landhaus Bacher« dagegen findet man in jedem Eßführer, und das hat sie ver- →



Johann Neuhofer vom Gasthaus »Schafelner« in Stadt Haag kocht bodenständig – manchmal mit Äpfeln, immer mit Phantasie

»Regional? Mir Wurscht. Gut muß es sein«

WEGWEISER ZUM WIRTSHAUS

Gault Millau: Österreich, Heyne-Verlag, 430 Seiten, 48 Mark

Österreich für Feinschmecker, Deuticke-Verlag, Wien, 300 Seiten, 48 Mark

Beisln und Altwiener Gaststätten, Falter-Verlag, 286 Seiten, 39,80 Mark

Landgasthausführer (4 Bände für Niederösterreich, Oberösterreich, Kärnten und Steiermark), Ritter-Verlag, Preis pro Band 35 Mark



dient. In ihren alten, handbestickten Schürzen sieht die junge, runde Frau so aus, wie man sich eine sinnliche Köchin vorstellt. Sie hat nie eine Ausbildung absolviert, aber kaum jemand kombiniert die bodenständigen Produkte so sicher und schmackhaft mit der leichten Küche wie sie.

Zwar finden sich auch auf ihrer Karte die regionalen Rezepte, wie die Waldviertler Saumaise, aber ein Glaubensbekenntnis will sie daraus nicht machen: »Das ist jetzt auch schon wieder eine Mode geworden, daß alles regional sein muß. Aber das ist übertrieben. Gute Sachen dürfen von überall her kommen. Mir ist eine frische Seezunge aus dem Atlantik lieber als ein alter Zander von hier.« Ihre »Kalbsleber im Speckmantel mit Kohltascherl und Grießterrine« (37 Mark) gehörte zum Besten, was wir in Österreich probiert haben.

Es ist kein Zufall, daß in vielen der guten Landgasthöfe Frauen am Herd stehen. »Wir kochen halt mit mehr Intuition« sagt Lisl Bacher-Wagner, »ich bin nicht der große Profi, der viele Stationen bei berühmten Köchen gemacht hat.«

Die Gebrüder Obauer im salzburgischen Werfen, hier mit dem Vater beim Fleischbeizen, gehören zu den kreativsten Köchen

Große Küche selbst im kleinsten Dorf

Ihre Kollegin Susanne Böck vom »Roten Wolf« in Langenlebarn auch nicht. Sie hatte einfach keine Lust, im Wirtshaus der Eltern den Wehrpflichtigen heiße Würstel zu servieren. Weil sie lieber kochen wollte, »was mir schmeckt«, hat sie ihr eigenes Restaurant aufgemacht. Die Küche ist kreativ und originell, ihr Haus neben dem Bahnhof eher schmucklos. Doch obwohl sie fast eine Stunde fahren müssen, kommen die Wiener in Scharen zu ihr hinaus aufs platte Land.

Besonders wichtig sind der jungen Frau ihre Kräuter, die sie selber zieht und nur frisch verwendet: »Getrocknet mag ich sie nicht.« Wer ihre geschmorten Schweinsbackerl mit Liebstöckel und Steinpilzen je gekostet hat oder ihren Kaninchenrükken in einer Huhn/Basilikum-Farce, wer je ihre Mohnnudeln, ein ehemaliges Arme-Leute-Essen aus dem Waldviertel, gegessen hat, wird die Fahrt hinaus, hinter Rübentreckern und Schotterlastern her, gern wiederholen.

Für die Köche auf dem Land ist es heute wieder relativ einfach, einen guten Lieferanten zu finden, der die Schweine frei herumlaufen läßt und sie gut füttert. Erwin Schwarz aus Nöhagen im Waldviertel hat so einen Bauern gefunden, und deshalb ist sein Schweinsbraten auch weithin berühmt. Von den 60 Essen, die er an einem Sonntagmittag serviert, sind 45 Schweinsbraten mit Knödel, denn die schmecken im »Gasthaus Schwarz« noch »so wie damals«.

Raffinierter geht es beim »Schafelner« zu, im kleinen niederösterreichischen Stadt Haag. Wirt Franz Schafelner und Koch Jo- →

STATIONEN FÜR GENIESSER

Wien

Korso (im Hotel Bristol), Mahlerstr. 2, A-1010 Wien, Tel. 02 22/515 16 546

Plachutta, Wollzeile 38, A-1010 Wien, Tel. 02 22/512 15 77 und Heiligenstädter Str. 179, A-1190 Wien, Tel. 02 22/37 41 25

Steirereck, Rasumofskygasse 2, A-1030 Wien, Tel. 02 22/713 31 68

Wickerl, Porzellangasse, A-1090 Wien, Tel. 02 22/317 74 89

Zu den 3 Buchteln, Wehrgasse 9, A-1050 Wien, Tel. 0222/587 83 65

Zum Renner, Am Nußdorfer Platzl 4, A-1190 Wien, Tel. 02 22/37 12 77

Niederösterreich

Landhaus Bacher, A-3512 Mautern, Tel. 02732/82937

Schafelner, A-3350 Stadt Haag, Tel. 074 34/424 11

Schwarz, A-3521 Nöhagen 13, Tel. 02717/8209

Zum Roten Wolf, A-3425 Langenlebarn, Tel. 022 72/2567

Oberösterreich

Klinger, A-4673 Gaspoltshofen, Tel. 077 35/6913

Moar Sepp, A-4754 Andrichsfurt, Tel. 077 50/302

Burgenland

Taubenkogel, A-7081 Schützen, Tel. 02684/2297

Steiermark

Hubertus, A-5532 Filzmoos, Tel. 06453/204

Land Salzburg

Obauer, A-5450 Werfen, Tel. 06468/2120

Lust auf neue Klassiker



SCHAFELNERS REHKITZKEULE

Zutaten für 4 Personen:

1 ausgelöste Rehkitzkeule, ca. 1 kg Mehl zum Bestäuben, 2 EL Öl zum Braten, 70 g Speck, 70 g Möhren, 70 g Sellerie, 1 kleine Stange Lauch, 100 g Schalotten, 1 EL Tomatenmark, ½ l Apfelmost, ¼ l Rehjus (eingekochter Rehfond), 2 EL Honig, 3 Gewürznelken, 1 EL Wildgewürz

❑ Rehkitzkeule mit Mehl bestäuben und rundherum in Öl anbraten, mit Wildgewürz bestreuen.

❑ Speck, würfelig geschnittene Möhren, Sellerie, Lauch, Schalotten kurz andünsten, mit Tomatenmark verrühren und mit Most ablöschen, Rehjus, Honig und Gewürznelken dazugeben und etwa eine viertel Stunde köcheln lassen.

❑ Rehkeule in die Schmorflüssigkeit geben und bei 200 Grad in den Backofen schieben. Nach einer halben Stunde die Rehkeule herausnehmen, mit Alufolie abdecken und zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend noch einmal zehn Minuten schmoren, herausnehmen.

❑ Die Sauce durch ein Sieb geben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Tip: Dazu serviert Schafelner Kletzenknödel und Rotkraut.

❑ Für den Kletzenknödel 125 g Grieß in ¼ l Milch ausquellen und auskühlen lassen. 2 Semmeln würfeln, in 70 g Butter rösten und 2 Eier hinzugeben. 100 g Kletzen (gedörrte Birnen) einweichen, untermengen. Länglich in eine Serviette eindrehen, im Salzwasser 25 Minuten sieden.

❑ 500 g Rotkraut hobeln. 1 EL Zucker karamelisieren, 1 EL Butter und Rotkraut dazugeben. Mit ¼ Liter Rotwein, der gleichen Menge Rinderbrühe und ⅛ l Orangensaft aufgießen. Einen Apfel schälen, raspeln und mit einem Eßlöffel Preiselbeermarmelade und etwas Kümmel zu dem Kraut geben. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft und das Kraut weich ist.



SUSANNE BÖCKS MOHNNUDELN

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält, 1 Ei, 150 g Mehl, etwas Salz, 200 g gemahlener Mohn, 150 g Butter, etwas Wasser und Milch, 100 g Puderzucker

❑ Die gekochten Kartoffeln abgedämpft durch die Presse drücken, abkühlen lassen und mit den restlichen Teig-Zutaten zu einem Teig verkneten.

❑ Eine Rolle formen, davon kleine Teigstücke abschneiden. In fingerlange Nudeln rollen, in Salzwasser ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.

❑ Mohn mit Wasser, Zucker und Butter weichkochen, Milch und Nudeln dazugeben, schwenken, anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passen geschmorte Zwetschgen.

hann Neuhofer waren vor knapp 15 Jahren unter den ersten, die Rezepte aus der Gegend wieder ausgruben und modernisierten – zu der Zeit noch ganz gegen den Trend. »Damals gab es zwei Richtungen: Die einen haben wie wild den Witzigmann kopiert, da wurde alles püriert, als hätten wir keine Zähne. Und die anderen haben halt nur Schweinsbraten mit Knödel gemacht, so wie immer. Wir haben von beiden das Gute genommen.«

Heute ist es das Restaurant, in einem schönen Barockbau gelegen, unbedingt wert, daß man die Autobahn von München nach Wien auf dem halben Weg unterbricht, um ausgiebig zu schlemmen. Es gibt ein regionales Menü für 56 Mark, das die Mostviertler Spezialitäten berücksichtigt. Ich fand vor allem die berühmte Mostsuppe sehr gewöhnungsbedürftig. Der erste Löffel war arg sauer, der letzte so gut, daß ich nachbestellte (auch das geht auf dem Land).

Auf der Karte finden sich Zanderfilet und Gamsrükken, der Rehkitzschlögel (Keule), in Apfelmost gegart, ist von solcher Delikatesse, daß man sich eher wie in einem Restaurant bei Lyon als bei Linz fühlt. Nach Neuhofers Credo: »Mir ist ganz Wurscht, ob was regional ist oder nicht. Gut muß es sein.«

Eines der größten Geheimnisse der guten österreichischen Küche hat der Schriftsteller Friedrich Torberg gelüftet. Seine Tante Jolesch, die für ihre Krautfleckerl in die Literatur einging, wollte nie das Rezept verraten, mit dem sie die Verwandtschaft aus dem ganzen Kaiserreich zu sich lockte. Erst auf dem Sterbebett gab sie »das Geheimnis« preis: »Weil ich nie genug gemacht hab'...«





FOTOS: RALPH MECKE

Wenn Almut Siegert Apfelsaft trinkt, sieht sie sich wieder als Vierjährige in der Küche heimlich davon naschen – kleiner Triumph der Auflehnung. Über solche Geschmacks-Anekdoten gibt es jetzt ein köstliches Buch

So schmeckt die Erinnerung



Autor Andreas Hartmann rief dazu auf, von Erinnerungen an Wonnen und Schauder durch Essen und Trinken zu erzählen

Wenn Andreas Hartmann Spargel ißt, steht ihm jedesmal ganz lebendig seine feinhumorige kleine Großmutter aus dem Elsaß vor Augen. An ihrem runden Kirschbaumtisch mit der dicken Schondecke läßt sie lange nach dem Tod verschmitzt den beim Enkel tief eingeprägten Spruch los: »Weißt du, mein Komiker, warum man immer zuerst die Köpfe genießen soll? Falls man mittendrin tot umfällt, hat man wenigstens das Beste noch mitgenommen.«

»Geschmackserinnerung« nennt der 41jährige Volkskundler das: mit allen Einzelheiten gefüllte Bilder von früher, die man sich über Geschmack und Geruch in den Kopf zurückholen kann. Hartmann: »Gefühle, die beim Essen entstehen, vermögen die Erinnerungsfähigkeit in besonderer Weise zu steigern. Der Oralsinn ist ein ganz spezieller Typ von Gedächtnis, der das Alltagsbewußtsein entscheidend bestimmt.«

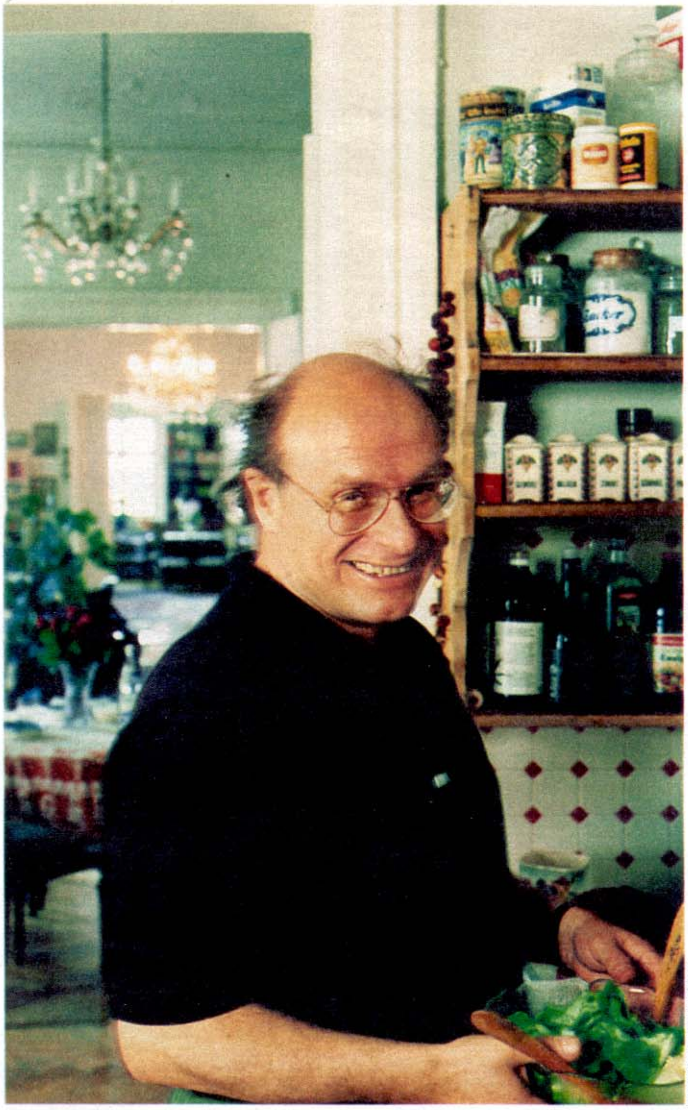
Der an der Uni Göttingen arbeitende Volkskundler hat über Annoncen Menschen in ganz Deutschland aufgefordert, ihm von prägenden Erlebnissen bei Tisch zu schreiben. Aus einem Berg von Zuschriften hat er ein Buch gemacht. Als hätten sie nur auf solch einen Anruf gewartet, antworteten alle Altersklassen (mehr Frauen als Männer) von →

knapp 20 bis über 80 Jahren. »Mir fällt alles wieder ein…« »Es ist wie gestern…« »Ein leichter Geruch von frischen Erdbeeren, und auf einmal sind die Bilder wieder da…«

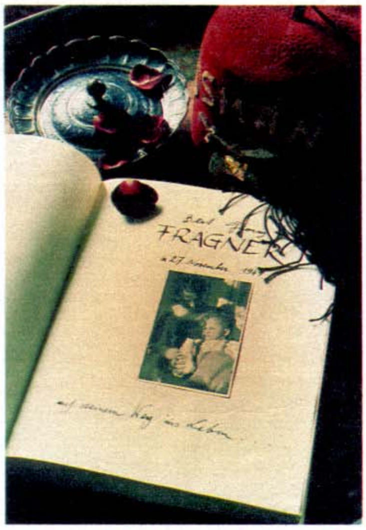
Vor Aufregung erzählen einige im Präsens, wie sie sich als Kind dasitzen sehen vor der gräßlichen Buchweizengrütze, schwelgen in den am Baum gereiften Aprikosen ihrer Oma oder haben noch mit 82 Jahren genau vor Augen, wie der Vater den verhaßten Haferschleim »mir kleinem dünnen Mädchen« mit einem Schuß französischem Landwein genießbar machte. Hartmann: »Eine einzige, unerwartet aufblitzende Geschmacksempfindung, ein flüchtiger Duft, schon der bloße Gedanke an ein bestimmtes Aroma vermag längst vergessene Lebensabschnitte in Erinnerung zu rufen.«

Heitere und quälende Erinnerungen halten sich die Waage in den Berichten. Vom lebenslang unüberwindlichen Ekel ist ebenso die Rede wie von Sehnsüchten, die nie mehr gestillt werden konnten. Die verlorene Liebe zu Brausepulver in Spucke kommt gleich mehrmals vor. »Es soll nicht gesund sein – wie alles Gute«, schreibt ein 70jähriger aus Berlin. Ein Internist bekennt sich zu seiner stillen Leidenschaft für Eis und denkt manchmal, er sei vielleicht deshalb Mediziner geworden, weil ihm in seiner sparsamen Kindheit als Beamtensohn nur der Hausarzt ab und zu beim Italiener eine Portion spendiert hatte.

Vom Essen in Notzeiten kehrt ins Gedächtnis, mehr als quälender Mangel, der kindliche Stolz über die damals bewahrte Lebensfreude zurück. »Kakao« aus getrocknetem Mohrrübenraspel, »Leberwurst« aus Hefe-Extrakt – das war noch Geschmack mit Phantasie. Einem 56jährigen aus Hannover haben Erdbeeren mit Schlagsahne nie so gut geschmeckt wie die, von denen ihm sein Vater im Krieg nur vorgeschwärmt hatte.



FOTOS: RALPH MECKE



Seit er klein war, schwärmt der auch als Koch geschätzte Iranistik-Professor Bert Fragner von einem Biskuit-Teig, der aus Kriegsnot geboren und darum so einmalig gut war

Auf der Suche nach einem verlorenen Genuß

Bestimmte Geschmäcker können bestimmte Stimmungen wiederbringen. Pfannkuchen hießen für ein Kriegskind aus München Geborgenheit. Wenn es der Frau heute mal mies geht, macht sie die Eierfladen und kriegt gute Laune. Einer 70jährigen aus Berlin kommt dagegen beim Gedanken an die einst so geliebten schlesischen Mohnpielen das reine Entsetzen hoch. Ihre Tante Schumme zauberte den Brei aus Mohn und eingeweichtem Weißbrot mit Rosinen und Mandeln 1942 noch einmal zum Sattessen auf den Tisch und brachte sich am selben Abend um. Aus Angst vor Deportation. Die »liebevollste aller Tanten« war Jüdin.

Derlei Grauen haftet im Gedächtnis. Nie wieder dikke Bohnen, weil eine blinde Tante beim Palen unter einem Hirnschlag tot von der Küchencouch sackte. Einen 85jährigen aus Berlin versetzt der Geruch von gesottenem Fleisch in Panik, seit er aus einem zerstörten Panzer einen verbrannten Kameraden bergen mußte.

Oft wallt in den Erinnerungen die bewährte deutsche Erziehungsregel auf: Gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Schlecht kann einem werden. Eine 45jährige ist erst durch Hartmann darauf gekommen, woher sie ihre Unlust am Essen und ihren Krampfmagen haben könnte. Der Vater stopfte dem Kind verschmähtes Essen über der Spüle mit einem Rührlöffel rein.

Eine 60jährige berichtet, daß ihr vor 25 Jahren frisch angeheirateter zweiter Mann sie im Österreich-Urlaub nötigte, ihren Kaiser- →

schmarrn und den ihrer zwei Söhne gefälligst ganz aufzuessen. Das habe er von seiner Mutter so gelernt. Danach: nie mehr Schmarrn, nie mehr Österreich. Und die Scheidung.

Viele von Hartmanns Zeugen berichten von mühsamer Suche nach einem köstlichen Geschmack aus dem »verlorenen Paradies der Kindheit«. Brief einer Frau aus Diemarden bei Göttingen: »Meine Tante Idchen hat Ostern immer einen Napfkuchen gebacken, den besten in meinem Leben, es war wohl Bittermandelöl drin. Obwohl ich inzwischen 59 Jahre geworden bin, ist es mir nie gelungen, diesen bestimmten Geschmack zu imitieren, auch nicht, wenn Bittermandelöl drin war.« Ein Iranistik-Professor der Uni Bamberg weiß längst, daß er jenen märchenhaften Biskuit-Geschmack aus den letzten Kriegstagen nie wiederfinden kann, weil seine Mutter damals nothalber Erbsenmehl hineingerührt hatte. Der 52jährige Wiener futtert trotzdem alles, was ähnlich aussieht. Es könnte ja sein...

Die Geschichten in Hartmanns Buch sind Einladungen, sich auch zurückzuversetzen. Und tatsächlich fallen einem beim Lesen die eigenen Geschmackserlebnisse ein. Warum nur kann niemand die fetten Brösel auf Marillenknödeln so lecker machen wie Tante Anna aus Salzburg? Einmal wieder an Taubnesselblüten saugen oder frische Sauerampferblätter (ohne Abgas-Siff) kauen!

Verwunderung über jene, denen lebenslange Schwärmerei eintrichterte, was wir bis heute nicht runterkriegen: Wie kann ein Mensch Kokosraspel mögen, sich nach Brotsuppe die Finger lecken oder ohne Würgen Schwarzsauer schlappern?



FOTOS: RALPH MECKE



Im Strandbad gab es für Elfriede Gipp und ihre Klassenkameradinnen Brötchen und kalte Milch aus weißen Emaille-Bechern. Damit holt sie sich noch heute die Ferienlaune zurück

Ohne den Pott klappt der Zauber nicht

Wie kann ein gesunder Kopf Hirn verdrücken? Tröstlich zu erfahren, wie viele andere abstoßendes Essen heimlich ins Klo geschüttet haben, wie sie zu Fischphobie (»Die paar Gräten, hab dich nicht so«) oder zur Olivenmacke (für Weintrauben gehalten) gekommen sind.

Wohlgefühlt hat man sich ja schon immer in der Gemeinschaft der Lebertran-Verächter. Lieber nicht groß und stark werden, als so was schlucken. Gesegnet auch die unzähligen Mitbrüder und -schwestern, bei denen im Angesicht von Milch mit Haut seit jeher das Zäpfchen kobolzt und der Pförtner dichtmacht.

Den Geschichtensammler Hartmann erreichte auch das Erlebnis eines 41jährigen, dem beim Thema Grießbrei unweigerlich ein 34 Jahre zurückliegendes Martyrium in einem weit von Freiburg entfernten Erholungsheim mit allen sadistischen Einzelheiten einfällt (»Hier wird aufgegessen, sonst Kloppe«). Der Fall kam Hartmann gruselig bekannt vor: »Genau wie bei mir.« Bis ihm ein Licht aufging. Die anonyme Einsenderin des Episödchens ist seine manchmal zu Scherzen aufgelegte Mutter.

PETER JUPPENLATZ

LESEN UND SCHREIBEN

Zungenglück und Gaumenqualen – Geschmackserinnerungen, gesammelt von Andreas Hartmann
Beck'sche Reihe, 14,80 Mark

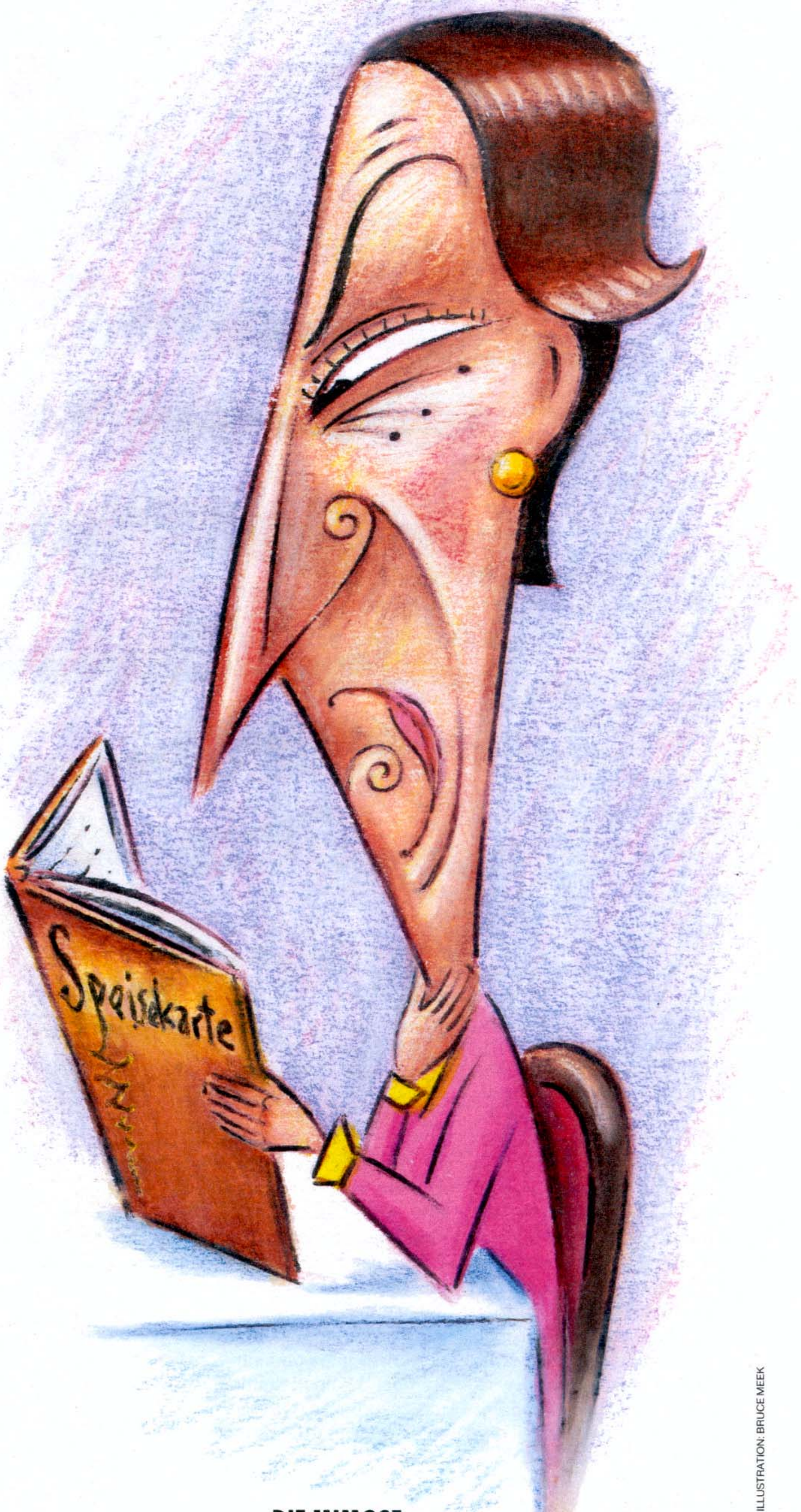
STERN-LESER, *die eigene Geschmackserinnerungen aufschreiben wollen, können sie an die Redaktion schicken:*

Am Baumwall 11
20459 Hamburg
oder an Dr. Andreas Hartmann
Calsowstraße 11
37085 Göttingen

Besserwisser, Miesmacher, Gesundheitsapostel: Gäste können furchtbar sein. Hans Heinrich Ziemann warnt vor Typen, die jeden Spaß am gemeinsamen Genuß verderben

Für mich nur einen Salat

Man hat ein paar Leute ins Restaurant eingeladen, sitzt erwartungsfroh beisammen, und was passiert? Brigitte schüttelt den Kopf. Brigitte ist auf Diät. »Ich will nur einen Salat und hinterher drei Erdbeeren.« Die Gerichte kommen und gehen, Brigitte sitzt als stummer Vorwurf dabei. Nibbelt scheu an Blättchen, nippt am Mineralwasser. Die anderen am Tisch fühlen sich wie Mafiosi, die unter den Augen von Mutter Teresa den nächsten Deal planen. Schon fangen einige an, im Essen zu stochern. Als Brigitte schließlich sagt, »ich halt' es nicht mehr aus, wie ihr freßt, jetzt freß ich auch«, und sich eine riesige Schokoladenmousse bestellt, →



DIE MIMOSE

ILLUSTRATION: BRUCE MEEK

ist die allgemeine Freude längst dahin.

Brigitte ist überall. Genußneurotikern dient das Essen als Vehikel für ihre kleineren und größeren Macken. Wenn Mitfühlende sich dann noch in Therapiegesprächen versuchen (unerträgliche Esser können sehr nette Menschen sein), haben die Problemfälle ihr Ziel erreicht: Die Aufmerksamkeit gehört ihnen.

Natürlich haben sie Erklärungen für ihr Handicap parat. Daß sie vom edlen Schinken das schöne weiße Fett abschneiden und zu ekligen Haufen türmen: Der Vater stopfte sie einst täglich mit dem Fett flüchtig geräucherter Holsteiner Schinken. Daß sie den Brotkorb leeren, obwohl sie danach keinen Appetit mehr haben. Spätfolge des Hungerwinters '47.

Zu helfen ist den Eßneurotikern nicht. Man muß sie meiden. Wie man sie erkennt? Hier sind die auffälligsten Typen.





ILLUSTRATION: BRUCE MEEK

DIE MIMOSE

Typischer Satz: »Das bekommt mir nicht.«

Normale Esser haben einige Produkte oder Gerichte, die sie nicht mögen. Die Mimose hat einige Produkte und Gerichte, die sie mag. Wie auf Zehenspitzen schleicht sie durch die Speisekarte, immer gewärtig, auf eins ihrer vielen Allergene zu stoßen. »Knoblauch bringt mich um … Von Hummer kriege ich Eiweißschock … Linsen machen Blähungen.« Die Botschaft kennt man von der Prinzessin auf der Erbse: Ihr groben Klotze, seht, wie sensibel ich bin. Gemeine Mimosen warten mit der Enthüllung, bis das Essen auf den Tisch kommt. »Da ist ja Currysauce drauf! Von Curry kriege ich Pickel.«

DER SALZER

Typische Handbewegung: Schütteln

Seine Hand wartet am Salzstreuer wie ein Sprinter in den Startblökken. Dann beschneit er das Essen, ehe er auch nur probiert hat. Er salzt aus Prinzip, weil er sich nicht überwinden kann, seinem Körper etwas ganz und gar von fremden Händen Stammendes zuzuführen. Das Salz ist seine Duftmarke. Im gleichen Geist arbeiten der Maggi-Mann und der Ketchup-Kleckser.

DER WIEDERHOLUNGSTÄTER

Typischer Satz: »Für mich bitte Erbsensuppe und Gulasch mit Salzkartoffeln.«

Dieser Schrecken aller Köche ißt seit dem dritten Lebensjahr die gleichen sechs Gerichte. Und Weihnachten Karpfen. Was er nicht kennt, macht ihm angst. Der Wiederholungstäter sorgt für den Umsatz der deutschen Gasthäuser von Mallorca bis Pattaya. Als ein paar witzige Journalisten die deutsche Regionalküche erfanden, fühlte der Wiederholungstäter sich bestätigt.

Jetzt darf er sich trotz seines schmiedeeisernen Repertoires von Kotelett, Bratkartoffeln und Labskaus einen Feinschmecker nennen.



DER KORREKTOR

Typische Kopfbewegung: Schütteln

Auf der Tageskarte stehen vier Gänge. Tomatensuppe, Krebse, Kalbfleisch und Aprikosensorbet. Der Korrektor sagt: »Ich nehme das Menü, aber statt Tomatensuppe möchte ich Bouillon, statt Krebsen Muscheln und statt Kalbfleisch Lamm. Aprikosensorbet klingt gut. Es sollte aber in jedem Fall deutlich nach Orange schmekken.« Im Zweifel ist der Menü-Korrektor ein Manager mit Delegierungs-Problemen und zwanghafter Kontrollsucht. →

DER PUNKTRICHTER

Typische Begleitung: Guide Gault Millau

Er sagt bei einem guten Essen häufig »superb« oder »deliziös«, genauso oft »17 Punkte, vielleicht sogar einmal 17,5«. Das Willy-Fritsch-Vokabular und die Zensurenmanie hat der Punktrichter aus dem Restaurantführer Gault Millau. Die säuerliche Kritikaster-Miene auch. Als weitgereister Gourmet kann der Punktrichter sofort mit Vergleichen aufwarten: »Bei Girardet war die Koriandersauce zwei Punkte intensiver.« Er hat fast immer recht.

Das macht ihn so lästig.



DER SPARSAME

Typischer Satz: »Von dem Preis für einen Gang kann ich eine Woche leben.«

Der Sparsame entdeckt, daß der Champagner im Restaurant dreimal soviel kostet wie im Supermarkt. Er kann es nicht fassen. Würde er die Rechnung bezahlen müssen, könnte man es ihm nachsehen. Aber er muß nicht zahlen, weil er nie in ein besseres Restaurant einlädt.



Dennoch mahnt er zum Maßhalten: »Die Languste wär' schon was, aber nicht für fünf-und-vierzig-Mark-fünf-zich«. Der Sparsame ist arm dran. Eigentlich glaubt er nicht, daß die guten Dinge ihren Preis nicht wert seien. Er glaubt, daß er der guten Dinge nicht wert sei. Und möchte denen, die ihn einladen, ersparen, ihr Geld für einen Unwürdigen zu verschwenden.

Darum muß er nicht lange bitten.



DER GLOBAL-DENKER

Typischer Satz: »Wir fressen uns voll, und in Afrika verhungern die Kinder.«

Das haben wir nicht gewußt.

DAS NATURKIND

Typische Aura: Heiligenschein

Das Dinner ist zufrieden vorüber, man lehnt sich zurück, trinkt den Riserva aus, wartet auf den Grappa und Espresso.

Da sagt jemand, wahrscheinlich Mitglied einer Frauen- oder Männergruppe (im Januar Mond-Seminar auf Teneriffa): »Das Essen war schon toll, aber wißt ihr, im Grunde brauche ich nur etwas Käse, ein Stückchen Brot und ein Gläschen Landwein.«



ILLUSTRATION: BRUCE MEEK


FOTO: STEFAN PIELOW

Hahn ohne Hektik

Das Fest steht an. Und damit auch die Frage: Was gibt's zu essen? Fernsehkoch Rainer Sass hat für den STERN ein kleines, aber feines Weihnachtsmenü zusammengestellt, das sich ganz ohne Streß zubereiten läßt

Nach all den Vor-Weihnachtsfeiern (bei uns im Norden begeht man sie mit Grünkohl, fetter Wurst, Bier und Schnaps bis zum Abwinken) steht nun plötzlich das wahre Fest vor der Tür.

Und kein Mensch hat mehr Bock aufs Kochen. Ich auch nicht. Der Bauch ist voll, und die Zeit ist knapp. Zumal die Festtage in diesem Jahr so verdammt unglücklich liegen. Da habe ich mir was Leichtes ausgedacht: ein Weihnachtsmenü ohne Streß. Alle Gerichte gehen schnell von der Hand. Wenn was vorbereitet werden muß, etwa der Fond, mache ich's mir am Küchentisch gemütlich und probiere die passenden Weine schon mal vor.

Auf Klassiker wie Gänsebraten, Karpfen blau und Bratenplatte habe ich bewußt verzichtet. Das kann schmecken. Aber doch nicht zu jeder Weihnacht. Auch Fettmacher und Knödelbeilage gibt's bei mir nicht. Und die Suppe? Lasse ich weg. Zu viel Arbeit.

Also: ein Lachstatar mit Melonenkugeln vorweg, dann ein kleiner Braten von der Poularde oder vom Kapaun, mit Steinpilz- oder mit Orangensauce serviert, und hinterher glasierte Birne mit Gorgonzola. Das ist das feine, leichte Festmenü. Daß ich nur die feinsten Zutaten verwende, versteht sich von selbst. Der Lachs sollte ganz frisch sein. Und das Geflügel nie aus Käfig-, sondern aus Freilandhaltung. So macht Weihnachten Spaß.

Auf geht's an den Herd. Am 23. kochen wir den Geflügel-Fond, filieren schnell noch die Orangen und haben damit die Schwerstarbeit bereits hinter uns. Der Rest ist ein Kinderspiel.

BRAUNER GEFLÜGELFOND

Zutaten:

2 kg Geflügelknochen,
darunter ein paar Hälse und Mägen,
2 Möhren,
1 Stange Lauch,
300 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, →

Öl zum Anbraten,
je 1 TL getrockneter Thymian und Rosmarin,
10 Pfefferkörner,
1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren,
1 ungeschälte Knoblauchzehe,
0,7 l trockener, fruchtiger Rotwein,
1 EL Tomatenmark

❑ Die Knochen in kleine Stücke hacken, Mägen und Hälse vom Fett befreien. Alles in Olivenöl anbraten. Gemüse grob würfeln, zugeben, ebenfalls kräftig anbraten. Gewürze und Knoblauchzehe mit Tomatenmark rein und weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen, mit Wasser aufgießen, so daß die Knochen bedeckt sind. Alles zwei Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren.

LACHSTATAR MIT MELONE

Zutaten für 4 Personen:

400 g frischer Lachs,
1–2 EL Olivenöl,
2 Schalotten,
Saft einer halben Zitrone,
3 Stengel glatte Petersilie,
20 g schwarze Pfefferkörner,
grobes Meersalz,
1 Melone (Galia oder Ogen)

❑ Den Lachs sehr klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schalotten in klitzekleine Würfelchen schneiden und zum Lachs geben. Alles gut vermengen, Olivenöl, Zitronensaft und gehackte Petersilie hinzufügen. In einem Mörser die Pfefferkörner zerdrücken, mit dem Meersalz vermengen und zum Lachs geben. Wer es säuerlicher mag, würzt mit Zitronensaft nach.

❑ Melonen halbieren, die Kerne herausschaben, das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen und zum Lachstatar servieren. Dazu paßt geröstetes Weißbrot und ein deutscher Winzersekt aus dem Rheingau oder aus Franken. Wenn es etwas vornehmer sein soll, ein Champagner.

POULARDE IM STEINPILZSUD

Zutaten für 4 Personen:

1 frische Poularde (2,0 bis 2,5 kg),
40 g getrocknete Steinpilze,
1 Bund Frühlingszwiebeln,
1 Tasse Geflügelfond,
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Zitronensaft,
1 großer Bratschlauch

❑ Das Huhn gründlich säubern und waschen. Innen und außen salzen und pfeffern. Die Keulen zusammenbinden. Getrocknete Steinpilze in wenig Wasser einweichen. Von den Frühlingszwiebeln das dunkle Grün entfernen, die Zwiebeln in vier Zentimeter große Stücke schneiden.

❑ Den Bratschlauch auf ein Backblech geben und die Steinpilze und Frühlingszwiebeln darin ausbreiten. Darauf legt man die Poularde, gießt den Geflügelfond dazu, verschließt den Schlauch und verpaßt ihm zwei Luftlöcher. Dann in den 180 Grad heißen Backofen damit – für mindestens eine Stunde, wenn der Vogel zwei Kilo wiegt. Ist er etwas schwerer, gart er 70 bis 75 Minuten.

❑ Der Fond im Bratschlauch nimmt nun das Aroma der Steinpilze auf, dazu der leicht süßliche Geschmack der Frühlingszwiebeln, fehlt nur noch etwas Zitronensaft zur Vollendung. Dazu schmeckt ein Kartoffelpüree. Und ein roter Burgunder.

Tip: Wer mehr Sauce dazu möchte, verdoppelt die Zutatenmenge dafür.

ZUR PERSON



FOTO: STEFAN PIELOW

TV-Koch Rainer Sass, 40, setzt auf gepflegte Hausmannskost, verschreckt nicht mit Nouvelle-Cuisine-Rezepten, sondern nimmt auch dem Tüten-Koch die Angst vor frischen Produkten. Im Fernsehen brutzelt Sass seit 1990. »Ich versuche immer nachvollziehbar zu kochen«, sagt er dazu. Zu sehen gibt's ihn alle 14 Tage in »DAS – Magazin des Nordens« auf N 3. Freitags 18.45 bis 19.30 Uhr. Außerdem kocht Sass seit zehn Jahren jeden Donnerstag im Radio auf NDR 2. Sein Geld verdient Sass hauptsächlich als Versicherungskaufmann.

KAPAUN MIT ORANGENSAUCE

Zutaten für 4 Personen:

1 Kapaun, ersatzweise:
1 Masthahn (etwa 3 kg),
je 1 TL getrockneter Rosmarin und Thymian,
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

½ l brauner Geflügelfond,
Filets von 4 Orangen,
roter Portwein (nach Geschmack etwa 0,3 cl),
20 g Butter

❑ Große Geflügel zu füllen hat eine lange Tradition – ich halte davon nichts. Mein Kapaun wird nur mit einer Mischung aus getrocknetem Thymian und Rosmarin, Salz und Pfeffer kräftig eingerieben und in Form gebunden. Dann kommt er für 90 Minuten in den vorgeheizten Backofen, die ersten 45 Minuten bei 200 Grad, dann reduziert auf 180 Grad.

❑ Gar ist der Vogel, wenn beim Einstechen in die Keulen kein rosafarbener Saft mehr ausläuft und die Keulen sich leicht zusammendrücken lassen.

❑ Gegessen wird der Braten mit einer Orangensauce und Kartoffelpüree. Für die Sauce den Geflügelfond um die Hälfte einkochen lassen, die Orangenfilets dazugeben, mit etwas Portwein, Salz und Pfeffer würzen und mit kalter Butter binden. Ins Glas kommt ein Bordeaux.

GLASIERTE BIRNE MIT GORGONZOLA

Zutaten für 4 Personen:

2 Birnen, Alexander Lucas oder Williams,
200 g Gorgonzola,
20 g Butter,
1 EL Honig

❑ Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Birnen darin wenden. Den Honig dazugeben, dabei die Pfanne bewegen, damit der Honig die Birnen leicht überzieht.

❑ Ab in den Backofen bei 200 Grad für acht bis zehn Minuten. Die Birnen sind gar, wenn sie leicht glänzen und nach Honig duften – dann raus damit. Den Gorgonzola dazugeben und mit der Sauce verrühren. Mit einem edelsüßen Wein aus Italien (Vin Santo) oder Frankreich (Sauternes) genießen. Lauwarm schmeckt das Gericht am besten!

Schöne Weihnachten und guten Appetit!



FOTO: HANS-JÖRG ANDERS

Elvira und Dieter L. Kaufmann von der »Traube« in Grevenbroich: Frische und Qualität, die das Essen unvergeßlich machen

»War das phantastisch!«

Wolfram Siebeck über das Quentchen mehr Geschmack, das echte Spitzenrestaurants ausmacht. Fündig wurde er im südbadischen Sulzburg und im rheinischen Grevenbroich – in zwei recht unterschiedlichen Lokalen

Mann, gerade noch einmal gutgegangen, sagt er und wischt sich den Angstschweiß von der Stirn. So stelle ich ihn mir vor, den Spitzenkoch am Ende der Rezession. Gott sei Dank, es geht wieder aufwärts. Die Gourmets speisen wieder in den feinen Restaurants.

Das war in den letzten Jahren anders. 30 Prozent Umsatz weniger, lauteten die alarmierenden Nachrichten aus dem Bereich der Topgastronomie. Viele Wirte errichteten ein Bistro neben ihrem Feinschmeckertreff, wo die Weine offen ausgeschenkt wurden und die Miesmuschel wieder zu Ehren kam. Einige Gazetten verkündeten gar das Ende der Haute Cuisine. Der Konsument habe die Etepetetekühe satt und wolle wieder Bratkartoffeln.

Was für ein Quatsch!

Es gibt keine Etepetetekühe. Es gibt große Küche und Hausmannskost. Große Küche war immer eine aufwendige, verfeinerte Küche; sie war und ist ihrem Anspruch gemäß meilenweit von der sogenannten bürgerlichen Küche entfernt. Was heißt überhaupt bürgerliche Küche? Die Bürger essen mehrheitlich vorgefertigte und tiefgefrorene Dinge. Wo nach den Regeln der Kochkunst gekocht wird, wird es demnach Bratkartoffeln nur in Ausnahmefällen geben. Dann aber vom Feinsten. Ohne jede Ähnlichkeit mit jenem Bauchfüller, der einst den Bahnwärter entzückt die Augen verdrehen ließ, bevor er die Vorzüge der Ruck-Zuck-Pizza entdeckte.

Die Hochküche ist für unsere Ernährung so unwichtig wie die Raumfahrt für den Nahverkehr. Sie reicht weit über das Kulinarische, dringt hinaus in ästhetische Bereiche. Nicht nur der Inhalt einer Suppenschüssel spielt eine Rolle, sondern auch die Form, in der er präsentiert und verzehrt wird. Ganz klar, daß es in vielen Restaurants der Spitzenklasse steif und förmlich zugeht. Da fühlt sich die hemdsärmelige Freizeitgesellschaft natürlich unwohl und macht dafür die Jakobsmuscheln auf dem Teller verantwortlich.

Hat aber nichts damit zu tun. Sondern mit der Scheu der Gäste vor dem Zeremoniellen und mit ihrer →

Unsicherheit angesichts eines halben Dutzends von Besteckteilen neben dem Teller. Da dämmert es manchem Gast, daß die feine Küche nicht einfach nur aus einem extra großen Steak besteht. Doch da er nun einmal sitzt, hält er auch durch. Später wird er damit angeben.

Aber beim geringsten Schwächeanfall dieser Gastronomie fällt er in den Chor der Ignoranten ein und redet von der Etepeteteküche, deren Zeit nun abgelaufen sei. Das alles ist nicht neu und wäre kaum der Rede wert, wenn nicht tatsächlich in der Rezession bei vielen Wirten der oberen Kategorie der pekuniäre Notstand ausgebrochen wäre. Doch selbst das wird nur interessant, weil es nicht alle gleichmäßig betroffen hat. Es gab und gibt Restaurants, in denen raffinierteste Hochküche gekocht wird, wo es teuer ist und wo sich trotzdem die Gäste drängen.

Der Küchenchef Dieter L. Kaufmann besitzt so ein Restaurant: »Zur Traube« in Grevenbroich nordwestlich von Köln. Woche für Woche muß er hundert Gästen eine Absage erteilen, weil die »Traube« ausgebucht ist. Früher wie heute.



FOTO: HANS-JÖRG ANDERS

Variationen vom Hummer, die immer wieder begeistern: Claude und Hans-Paul Steiner vom Hirschen in Sulzburg

Die Rezession fand hier nicht statt

Nicht anders geht es bei seinem Kollegen Hans-Paul Steiner zu, der im badischen Sulzburg den »Hirschen« betreibt. Jeden Abend ausgebucht. Früher wie heute.

Man könnte sagen, in Sulzburg liegt es am Ambiente, an der gemütlichen Familienatmosphäre des »Hirschen«, die bei vielen Gästen die Schwellenangst erst gar nicht aufkommen läßt. Aber in der »Traube« in Grevenbroich ist alles vorhanden, wovor der deutsche Gast sich angeblich fürchtet: die prätentiöse Eleganz und das vornehme Getue in einer einschüchternden Inszenierung – und trotzdem kommen die Gäste immer wieder und sind glücklich.

An den Preisen kann es auch nicht liegen; beide Gastronomen offerieren ja keine regionalen Deftigkeiten, sondern Gänseleber und Hummer, Fasan und Hasenrücken. Vielleicht gibt es in Sulzburg ab und zu einen Ochsenschwanz, liegt in Grevenbroich manchmal ein Fisch auf Stielmus.

Was ist da los? Warum geht's den einen gut und den anderen nicht so gut?

Die Antwort ist so banal, daß man sich schämt, sie als neues Kredo zu verkünden: Die Gäste gehen dorthin, wo sie für ihr Geld einen entsprechenden Gegenwert erhalten. Dabei spielt es keine Rolle, ob sie 150 oder 300 Mark für ein Essen bezahlen; entscheidend ist allemal der zufriedene Seufzer, mit dem sie sich hinterher ins Taxi fallen lassen: »Gott, das war phantastisch!«

Schwer zu sagen, wieso dieser glückliche Ausruf nur so selten zu hören ist. Da hat man drei Stunden am Tisch gesessen, von feinem Porzellan gegessen und aus edlem Kristall getrunken, man ist fabelhaft bedient worden, und das Menü enthielt alles, was gut und teuer ist. Und trotzdem verlassen wir die noble Adresse mit einem verlegenen »Danke, ganz gut«, wenn uns der Patron am Ausgang nach unserem Urteil fragt.

In Wirklichkeit fanden wir es keineswegs gut. Aber weshalb, das ist uns selbst nicht klar. Die Ente war saftig, der Steinbutt frisch, die Saucen waren leicht und die Portionen groß. Doch über den ziselierten Delikatessen hing wie eine unsichtbare Wolke die kulinarische Langeweile.

Ja, ein Essen auf hohem Niveau kann langweilig sein. Da mag der Koch noch so avantgardistisch arbeiten, der Service noch so perfekt sein. Fehler, auf die man vorwurfsvoll mit dem Finger deuten kann, sind selten geworden. Meistens handelt es sich einfach um Fadheit (kein Pfeffer an den Nudeln, keine Säure an den Saucen), um unpassende Zusammenstellungen (Vanillesauce zu Scampi) und sinnlose Dekorationen (fritierte Lauchstreifen, Brokkoliröschen, Karottenperlen). Das sprichwörtliche Haar in der Suppe habe ich schon seit Jahren nicht mehr gefunden. Aber gelangweilt habe ich mich oft.

Was die wirklich großen Meister auszeichnet, ist ihre Fähigkeit, ein altes Gericht so zuzubereiten, daß wir glauben, es zum ersten Mal zu essen. Diese Fähigkeit besitzen aber wenige.

Bei Dieter L. Kaufmann in Grevenbroich habe ich vor Jahren eine Gänselebertorte mit Traubenconfit gegessen, an die ich heute noch sehnsüchtig zurückdenke. Bei Hans-Paul Steiner in Sulzburg sind es seine Variationen vom Hummer, die mich immer wieder begeistern. Hier, in diesen beiden so völlig verschiedenen deutschen Restaurants (und noch einer Handvoll anderer), sind sie von jener Qualität, die sie unvergeßlich macht.

Ich will ja nicht den kunstvoll gesponnenen Zucker über der Eiskugel bewundern, ich will von dem rassigen Aroma einer Bouillon begeistert sein. Im »Hirschen« und in der »Traube« geschieht das häufiger als woanders. Diese kleine Überlegenheit ist letztlich entscheidend, ob Gäste kommen oder nicht. Deshalb fand in Sulzburg und in Grevenbroich die Rezession nicht statt.

FEINE ADRESSEN

»Hirschen«,
Hauptstr. 69, 79295 Sulzburg, Tel.: 0 76 34-82 08

»Zur Traube«,
Bahnstraße 47, 41515 Grevenbroich, Tel.: 0 21 81-6 87 67

Zu Siebecks Favoriten zählen außerdem: das »Waldhorn« in Ravensburg; die »Traube« und das »Bareiss« in Baiersbronn; der »Schwarze Adler« in Vogtsburg-Oberbergen; das »Colombi« in Freiburg.
Und in Grenznähe: »Auberge de l'Ill«, Illhaeusern; »Le Cerf« in Marlenheim; »Le Crocodile« in Straßburg. »Le Bruderholz« in Basel.



Metzgermeister Peter Mohr in seinem Hamburger Laden: »kein anonymes Fleisch« vom großen Schlachthof

Der Herr der Rinder

Fleisch, wie's sein soll. Von besten Tieren, die auf der Weide heranwachsen und in ausgesuchten Betrieben geschlachtet werden. Trotz aller Skandale: Bei guten Metzgern gibt's das noch. Ein Beispiel aus Norddeutschland

Wohlgefällig schaut Heino Harders auf Rosi. Diese Rundungen – oha! Der Kenner schnalzt mit der Zunge. Harders rechte Hand packt ein ganzes Stück überm Hintern fest in den prächtigen Rücken. »Schönes Roastbeef«, sagt er.

Der Viehhändler ist bei Landwirten unterwegs, wie jeden Tag. Fährt übers platte norddeutsche Land, schaut Rinder an, debattiert über Preise oder hält einfach Kontakt bei einem kleinen Klönschnack. Und wenn dem 48jährigen dabei ein besonders gutes Tier unter die Augen kommt, dann kann's leicht sein, daß es in Peter Mohrs Metzgerei landet.

Der zählt in Hamburg zu den ersten Adressen. Wie viele seiner ambitionierten Kollegen in Deutschland legt er Wert auf höchste Qualität. Die kostet 20 bis 30 Prozent mehr als in den Lebensmittelketten. Dafür gehen nur Gulasch, Steaks und Braten vom Feinsten über den Ladentisch. »Garantiert!« sagt Mohr. Wie das? »Ich habe mich abgesondert.«

Keine Ware vom großen Schlachthof. Davon läßt einer wie Mohr die Finger, obwohl er zu Fuß in wenigen Minuten hingehen könnte. »Anonymes Fleisch« nennt er, was dort an langen Arbeitstischen schnell mal zerlegt, vakuumisiert, in Eurokisten gepackt und ruck, zuck verkauft wird. »Wo so gearbeitet wird, ist die Herkunft für mich nicht mehr nachvollziehbar.«

Metzger Mohr lebt in einer eigenen Welt. Wenn der 53jährige von Geschäften erzählt, dann schwingt Tradition mit. Wie ihn der Opa, ein Viehhändler, schon als kleinen Jungen zu den Bauern mitgenommen hat. Wie sein Vater Hermann anno '44 die Fleischerei eröffnete und später einen Gesellen namens Rolf Claußen hatte, der nun als selbständiger Schlachter seit 30 Jahren den einstigen Arbeitgeber beliefert, kurz: »Das sind über die Händler bis zu den Bauern in Jahrzehnten gewachsene Kontakte.«

Nur noch wenige Metzger schlachten in der Großstadt selbst, haben auch kaum Zeit, über die Dörfer zu fahren und sich einzelne Tiere auszusuchen. Gefragt sind vertrauenswürdige Zulieferer, die beste Qualität anbieten – und dafür auch den entsprechenden Lohn bekom-

men. Schlachter Claußen: »Wer Mercedes fahren will, darf nicht nur Trabi zahlen wollen.«

Das teuerste und beste Rindfleisch stammt von Färsen. Das sind zwei Jahre alte Kühe, die nicht gekalbt haben und im Sommer auf Weiden standen. Sie haben fein mit Fett marmoriertes Fleisch.

Bloß keine Bullen. »Typisch verbrauchergerecht« schilt Mohr dieses Fleisch: kein Stück Fett dran, top Aussehen, dafür »null Biß und null Geschmack«. Aber preiswert.

Wenn Mohr von Journalisten nach der Herkunft seines Fleisches gefragt wird, empfiehlt er, doch einfach vor Ort nachzuspüren, die ganze Kette Schlachter-Händler-Bauer entlang. »Sie können da jederzeit hinfahren.« Ein verblüffendes Angebot in einer Branche, die der Presse sonst mißtrauisch gegenübersteht – nach all den Berichten über Rinderwahn und Kälberskandal und Tierquälereien.

Den Essern ist dabei die Fleischeslust vergangen. Allein in den ersten neun Monaten dieses Jahres sei der Konsum an Rindfleisch gegenüber 1993 um elf Prozent gesunken. Und bei 71 Prozent der Verbraucher, so haben die Meinungsforscher von Forsa herausgefunden, ist das Vertrauen ins Rind geschwunden.

Viehhändler Heino Harders wohnt in der Nähe von Itzehoe, und wenn er einen Kreis mit 20 Kilometern Durchmesser ums Haus zieht, hat er seine ganze Kundschaft beieinander. Holpert Harders mit seinem Geländewagen über Land, hat er meist nur eine Hand am Lenkrad, weil die andere irgendwen grüßt.

Den Bauern Groth etwa in Hohenaspe. Der steht am Zaun, winkt mit einem Armvoll Heu, und nach seinem »Komm her!« rennen die rotweiß gefleckten Färsen durchs nasse Gras, daß die Hufe schmatzen. Kälber sollen sie mal bekommen und ordentlich Milch geben, wenn's nach dem strohblonden Groth geht. Nur die, die nicht tragen, werden an den Schlachter verkauft.

Die von guten Metzgern begehrten Färsen sind »Abfallprodukte der Milchwirtschaft«, sagt Harders. In Frankreich und Belgien würde für solche Tiere richtig gutes Geld bezahlt. »Doch die Deutschen sind eben Wurstfresser.« Stimmt: Zwei Drittel des Fleischs werden verarbeitet und in Pellen gestopft.

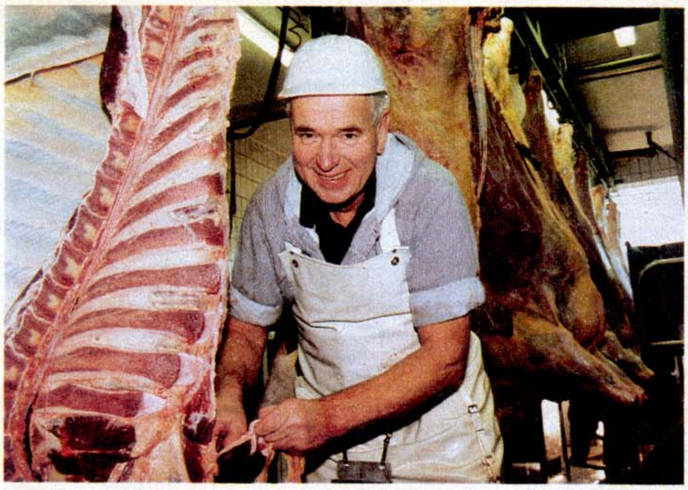


FOTO: PETER THOMANN

Schlachter Rolf Claußen: »Wer Mercedes fahren will, darf nicht nur Trabi zahlen wollen«

Gute Ware hat ihren guten Preis

Ein paar Höfe weiter wird Harders fündig, beim Bauern Witt. Der hat in einem alten roten Ziegelstall drei Tiere gesondert angebunden. »Schön fleischig, runder Buckel, volle Keule«, der Händler nickt zufrieden.

Demnächst wird er mit seinem Transporter vorbeikommen und die Tiere zum Schlachter Claußen bringen. Ein kurzer Weg, keine Stunde Fahrzeit. Dort landet nichts, was aus Subventionsgründen kreuz und quer durch Europa gekarrt worden ist.

Rolf Claußen hat sich spezialisiert. Ausschließlich Färsen und junge Kühe aus Schleswig-Holstein gehen durch seine »Versandschlachterei« in Quickborn. Meist »norddeutsche Rotbunte«, keine Schweine, keine Bullen. Motto des Betriebs: Klein, aber fein – Vater, Sohn und zwei Gesellen. Neben Heino Harders hat er noch eine Handvoll Viehhändler, die ihn mit ausgesuchten Tieren beliefern.

»Bei uns gehen fünf, sechs Rinder die Stunde durch am Schlachtband, auf dem Schlachthof sind's 70. Da sind Welten dazwischen.« Handwerk statt Industrie. Das Fell zum Beispiel löst er sorgsam von Hand. So bleibt die Oberfläche des Fleischs unversehrt, damit möglichst wenig Wasser und Keime in die Risse dringen können. In großen Schlachthöfen dagegen wird häufig mit »Abzugsmaschinen« gearbeitet, die dem toten Tier das Fell in einem Stück über die Ohren reißen. Mit einer Gewalt, daß die gesamte Struktur des Fleisches leidet.

Zwei bis drei Wochen lang läßt Peter Mohr seine Färsen hier abhängen. Dabei entsteht Milchsäure, die das Fleisch reifen und zart werden läßt. Außerdem geht Fleischsaft verloren und damit bis zu acht Prozent des Gewichts. »Dafür«, sagt der Metzger, »haben Sie beim Braten nicht das Gefühl, eine Suppe zu kochen.« Es tritt kein Wasser aus.

Wenn Schlachter Claußen dann frühmorgens bei Mohr klingelt, um Rinderviertel abzuliefern, stehen auf der Rückseite der Rechnung die Namen der entsprechenden Bauern. Will ein Kunde wegen der Herkunft seines eben erstandenen Schmorbratens Genaueres wissen, muß der Fleischer nur mal kurz anrufen und die Kontrollnummer durchgeben.

Könnte sein, daß er dann freundlich über den Tresen sagt: »Es war Ortrud, eine Schwester von Rosi.«

NORBERT THOMMA

SCHNITZELJAGD

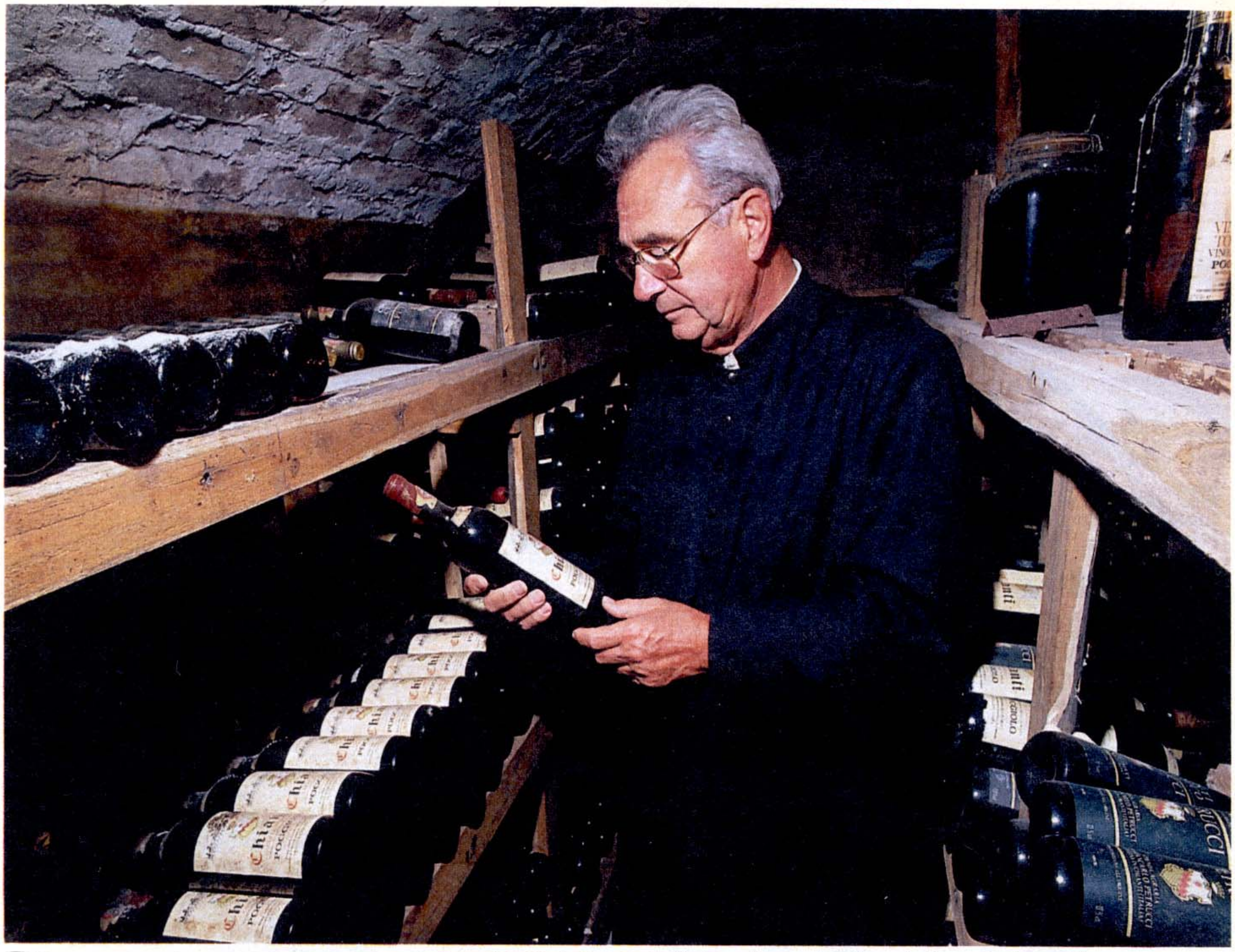
In jeder größeren Stadt dürfte es einen Metzger geben, der ähnlich arbeitet wie Peter Mohr in Hamburg. Nur, wie findet man ihn?

Reden Sie doch mal mit dem Koch Ihres Lieblingslokals. Bei dem hat Ihnen das Fleisch doch immer geschmeckt. Wo kriegt er das her? Und wo kauft er privat – denn nicht alle Metzger beliefern auch Gastronomen.

Probieren Sie in verschiedenen Fachgeschäften aus, wie man auf Ihre Fragen reagiert:

- *Weiß der Fleischer, von welchen Bauern seine Ware stammt?*
- *Wo läßt er schlachten?*
- *Wie lange läßt er das Fleisch im Kühlraum »abhängen«, damit es zart wird?*

Merke: Gute Metzger klären die Kundschaft über ihre Arbeit und ihr Fleisch gerne auf. Wer Fragen als Belästigung empfindet, soll seine Steaks selber essen.



Don Petrucci im Weinkeller unter der Kirche von Lornano: Hier lagert der Pater seine besten Jahrgänge

Göttliche Tropfen

Pater Don Giancarlo Petrucci, einst ins Hinterland von Siena zwangsversetzt, pflanzte Rebstöcke und wirkte Wunder: Mit dem Erlös der Weine hat er die Kirchen seiner drei kleinen Gemeinden saniert

Im Weinberg des Herrn trägt seine Arbeit eher bescheidene Früchte. Wenn sonntags morgens das Glöcklein von Stanta Maria Assunta im Dörfchen Poggiolo durch die Chianti-Hügel schallt, folgt bestenfalls eine Handvoll Gläubiger dem Ruf zur Frühmesse. »Drei waren es heute, drei alte Frauen«, sagt Don Giancarlo Petrucci mit der sachlichen Stimme eines Hirten, der längst eine kärgliche Herde gewohnt ist.

Doch was die Arbeit im Weinberg des Herrn ihm an Genugtuung vorenthält, machen für den Pfarrer der Kirchengemeinden Poggiolo, Badesse und Lornano die Erfolge in den Rebhängen seines Sprengels mehr als wett. Von dort hat er in diesem Herbst an die 1000 Hektoliter Most eingebracht, Grundlage für etwa 120 000 Flaschen eines »außergewöhnlich guten« Chianti-Jahrgangs.

»Als ich 1969 in Poggiolo anfing, war hier nichts als Wald und Weideland. Und da unten ein paar verwahrloste Rebstöcke. Aber die brachten mich auf die Idee.« Don Petrucci, ein Anfangsiebziger, dem man sein Alter nie glauben würde, weist auf die toskanischen Hügel rundum, auf denen heute – wie Kadetten sauber ausgerichtet – Tausende von Weinpflanzen stehen. Und dahinter, bläulich im Dunst, die Silhouette von Siena.

Damals war der geistliche Herr, der außer am Sonntag oder bei offiziellen Anlässen nie seine Priesterkluft trägt, eher grollend ins Chianti-Land gekommen. Er hatte soeben im Streit den Kapuziner-Orden und seinen Posten als Chef der Ordens-Erdbebenwarte in Siena verlassen.

»Meinungsverschiedenheiten mit meinem Abt, nichts Grundsätzliches«, sagt er heute. An seiner Berufung zum Priesteramt zweifelte er nicht. Der Bischof wies dem Rebellen die drei kränkelnden Land-Pfarreien zu, die er seither beackert.

Daß sich hier mit Wein was Ordentliches machen ließ, witterte Bauernsohn →